



5月の活動報告

## ○5月の集団栄養教室「高血圧症」



減塩



### おしながき

- ・桜えびの炊き込みご飯
- ・れんこん入りつくね
- ・春雨の酢の物
- ・ゆず香る和風サラダ
- ・きのこの和え物しそ風味
- ・ぶどう寒天



今回は「高血圧症」をテーマにお話させていただきました。3人に1人は罹患していると言われていた高血圧症。簡単に病態についての説明を行い、食事を中心とした生活習慣の改善についてお話ししました。参加された方の退院後の生活に少しでもお役に立てればと思います。多くの方にご参加いただき、ありがとうございました。

## ★厨房工事を実施しました!★

ゴールデンウィークの4/28(土)~5/6(日)の期間中、当院栄養課内の厨房工事をを行いました。

新しい機器の設置や配膳車の更新が行われ、とても綺麗になりました。工事期間中、病院食は一部の食種を除いて弁当箱対応とさせていただきました。

期間中多くの方にご協力いただきありがとうございました。また新しい厨房でおいしい食事を提供できるよう精進していきたいと思っております。



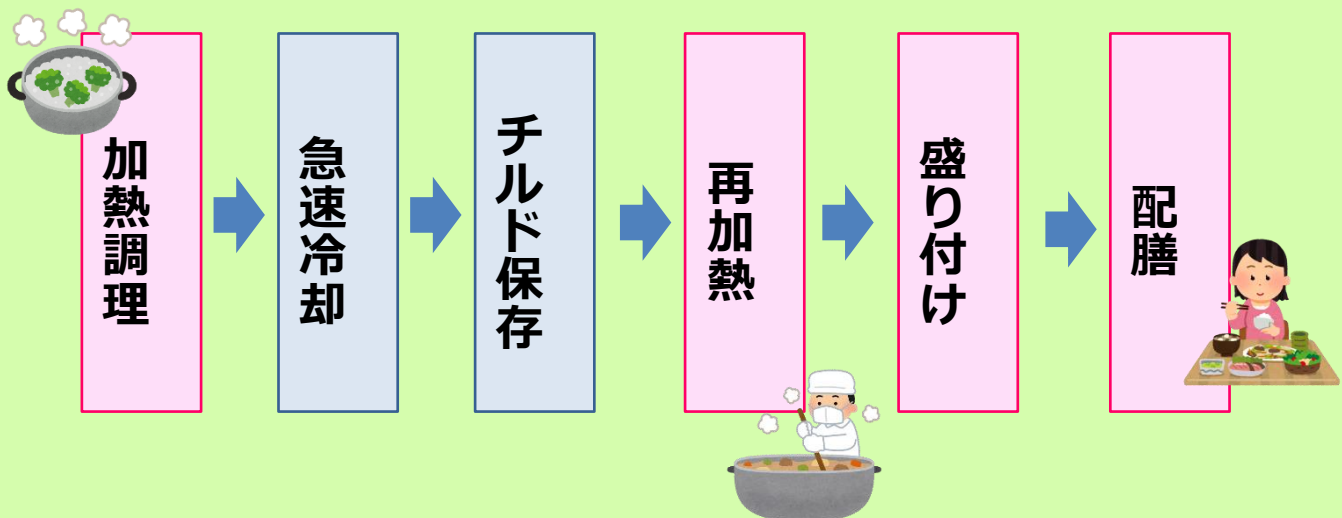
期間中、多くの方にご協力いただきありがとうございました。

# クックチルシステム始めました！

## ●クックチルシステムとは？

クックチルシステムとは、加熱調理後90分以内に料理や食材の温度を3℃以下まで急速冷却して0～3℃で衛生的に保管しておき、食事を提供するタイミングで再加熱をする調理法です。

急速冷却し、最近が繁殖しやすい温度帯を最小限としているため、衛生的な調理法です。そのため、保存可能期間は一次加熱を行った日から提供日を含めて5日間となっています。



## ●クックチルシステムのメリット

- ・専用の機械での急速冷却により、細菌が増殖しやすい10～60℃の温度帯を短時間で通過することができるので衛生的。安全性の向上。
- ・食事を前もって準備しておくことができるため、提供直前の作業時間の短縮。
- ・作業の効率化、人件費の削減。 など

また、今回信愛会グループで献立の統一を行い、当院で調理し、各施設へ配送するシステムを構築し、一括管理することで労働負担の軽減や材料費の削減を図っています。

新しいシステムの導入により、より良い食事の提供を目指していきたいと思っております。

